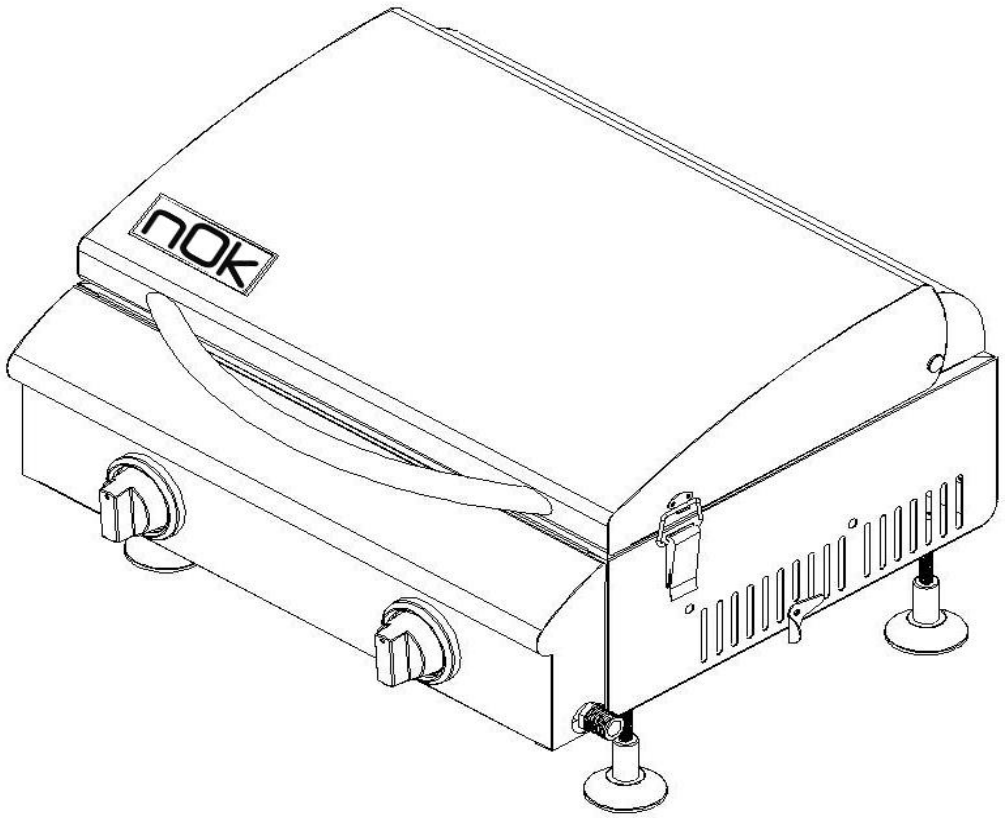
BARBECUE-GRILL GPL DE TABLE (page 14)

N° DE MODELE : 820-0015



CE

AVERTISSEMENT
DESTINE A UNE UTILISATION A L'EXTERIEUR SEULEMENT.

AVERTISSEMENT
Ce grill ne doit pas être installé sur un véhicule ou bateau de plaisance.

AVERTISSEMENT
Afin de prévenir tout risque d'incendie, de brûlures ou toute autre blessure corporelle, lisez attentivement le manuel d'utilisation puis avant toute utilisation du grill.

AVERTISSEMENT
N'UTILISEZ JAMAIS SIMULTANEMENT 2 PLANCHAS SUR LA SURFACE DE CUISSON. Ceci peut affecter le déplacement du flux d'air et causer une surchauffe.

TABLE DES MATIERES

Informations liées à la sécurité.....3
Entretien.....7
Instructions d'assemblage.....10
Vue explosée.....11
Description des pièces.....12
Déclaration de conformité CE de Adeo.....13

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas allumer cet appareil avant de lire toutes les "INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE" de ce manuel.

- LES CARACTERISTIQUES DU BARBECUE SE TROUVENT SUR LA FICHE A L'ARRIERE DU PANNEAU AVANT
- CE GRILL FONCTIONNE AU PROPANE/BUTANE. NE PAS UTILISER DE GAZ NATUREL.
- NE PAS LAISSER LES ENFANTS UTILISER LE BARBECUE
- DES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ETRE TRES CHAUDES, ET SONT A GARDER HORS DE PORTEE DES ENFANTS
- TOUTE MODIFICATION DE CE BARBECUE EST POTENTIELLEMENT DANGEREUSE
- NE JAMAIS MODIFIER OU BRICOLER LE REGULATEUR OU LE DISPOSITIF D'ALIMENTATION EN GAZ
- NE PAS DEPLACER CE BARBECUE EN COURS D'UTILISATION
- INSPECTER VISUELLEMENT LE TUYAU AVANT CHAQUE USAGE A LA RECHERCHE DE COUPURES, CRAQUELURES, USURE EXCESSIVE OU TOUT AUTRE SIGNE DE DOMMAGES
- NE PAS ESSAYER D'ALLUMER LE GRILL SI VOUS SENTEZ DU GAZ
- LES PARTIES SCELLEES PAR LE FABRICANT OU SES REVENDEURS NE DOIVENT PAS ETRE MANIPULEES PAR L'UTILISATEUR
- NE PAS STOCKER DE BOUTEILLES DE GAZ, VIDES OU PLEINES, DANS, SOUS OU PRES DU BARBECUE
- NE PAS STOCKER OU UTILISER D'ESSENCE OU AUTRE LIQUIDE INFLAMMABLE ET VAPOREUX A PROXIMITE DU BARBECUE
- GARDER HORS DE PORTEE DE MATERIAUX INFLAMMABLES LORS DE L'UTILISATION
- GARDER LE TUYAU DU GAZ ET TOUT FIL ELECTRIQUE ELOIGNES DES SURFACES CHAUDES
- EVITER DE TORDRE LE TUYAU DU GAZ
- LE TUYAU DOIT ETRE REMPLACE S'IL EST ENDOMMAGE OU SI LES LOIS LOCALES L'EXIGENT
- NE PAS ALLUMER LE BBQ LORSQUE LE CAPOT EST FERME.
- DES FLAMMES DOIVENT ETRE DE COULEUR BLEUE ET STABLE, SANS FEU JAUNE.
- NE JAMAIS SE PENCHER SUR LA SURFACE DE CUISSON EN ALLUMANT LE BARBECUE.
- UTILISER DES OUTILS DE BARBECUE DE BONNE QUALITE.
- PORTER DES GANTS DE FOUR EN MANIPULANT LE BARBECUE.
- NE JAMAIS COUVRIR ENTIEREMENT LES DIFFUSEURS DE CHALEUR/LES TABLETTES DU GRILL/ LES PLAQUES DU GRILL OU LE DESSOUS DU GRILL AVEC UNE FEUILLE D'ALUMINIUM. CELA PEUT PERTURBER GRAVEMENT LA CIRCULATION DE L'AIR DE COMBUSTION OU CREER UNE CHALEUR EXCESSIVE DANS LA ZONE DE CONTROLE.
- ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES MATERIAUX D'EMBALLAGE ONT ETE RETIRES DU BARBECUE, Y COMPRIS LES SANGLES AUXQUELLES LE BRULEUR S'ATTACHE.
- LA GRAISSE EST INFLAMMABLE. LAISSER REFROIDIR LA GRAISSE CHAUDE AVANT DE LA MANIPULER. NE PAS LAISSER LA GRAISSE S'ACCUMULER DANS LE PLATEAU A GRAISSE EN BAS DU FOYER DE CUISSON. NETTOYER FREQUEMMENT LE PLATEAU A GRAISSE (APRES 4-5 FOIS D'UTILISATION).
- METTRE TOUS LES BOUTONS DE CONTROLE EN POSITION ARRET ET ASSUREZ-VOUS QUE LE GRILL EST FROID AVANT D'UTILISER TOUT TYPE D'AEROSOL SUR OU AUTOUR DU BARBECUE.
  LE PRODUIT CHIMIQUE VENANT DE LA PULVERISATION POURRAIT, EN PRESENCE DE CHALEUR, S'ENFLAMMER OU PROVOQUER LA CORROSION DES PIECES EN METAL.
- COUPER L'ALIMENTATION DE LA BOUTEILLE DU GAZ APRES USAGE.

PRECAUTIONS

Les zones devenues extrêmement chaudes pourraient provoquer des brûlures.

La graisse est inflammable. Laissez refroidir la graisse chaude avant de la manipuler. Evitez les dépôts de graisse dans le plateau en bas du foyer du grill. Nettoyez-le souvent.

Afin d'assurer un allumage facile et la bonne performance des brûleurs, conservez les trous du brûleur propres. Il est nécessaire de les nettoyer périodiquement pour une performance optimale. Les brûleurs fonctionneront dans une seule position et doivent être correctement montés pour un fonctionnement sûr.

AVERTISSEMENT:ATTENTION AU FLASH-BACK

- Attention: les araignées et parfois de petits insectes maillent des toiles ou font des nids dans les tubes du brûleur du gril pendant le transport et l'entreposage. Ces toiles peuvent conduire à l'obstruction de circulation de gaz, ce qui pourrait provoquer un incendie dans et autour des tubes du brûleur. Ce type de feu est connu sous le nom de "FLASH-BACK" et peut causer de graves dommages à votre gril et créer un danger pour l'utilisateur.

  Bien que l'obstruction du tube du brûleur ne soit pas la seule cause de "FLASH-BACK", c'est la cause la plus fréquente.
  Afin de réduire les chances de "FLASH-BACK", vous devez nettoyer les tubes du brûleur avant d'assembler votre gril, et au moins une fois par mois à la fin de l'été ou au début de l'automne lorsque les araignées sont les plus actives. Effectuez également cette procédure de nettoyage du tube du brûleur si votre gril n'a pas été utilisé pendant une longue période. Un tube bouché peut conduire à un incendie sous le gril.

INFORMATIONS DE SECURITE

- Ne jamais utiliser ce barbecue sans un régulateur de pression (détendeur).
- Si le régulateur n'est pas fourni avec votre barbecue – et en fonction de gaz que vous décidez d'utiliser - contactez votre revendeur ou professionnel du gaz pour un régulateur (détendeur).
- Les pressions d'alimentation suivantes servent uniquement de guide.
  Les pressions d'alimentation indiquées dans la DESCRIPTION TECHNIQUE servent de conseil.

DESCRIPTION TECHNIQUE

Modèle - DURO	820-0015		
Qn (Hs)	5.8 kW/ 422 g/h		
Code du pays	France, Espagne, Portugal, Italie, Pologne		
Catégorie d'appareil	I3 B/P(30)	I3+ (28-30 / 37)	
Type Gaz	Mélange LPG Gaz	Butane	Propane
Pression Gaz (mbar)	30	28~30	37
Taille Injecteur	0.83mm		

DURO CE 0063/10

n° PIN: 0063CL7053

Avertissement: les parties accessibles peuvent être très chaudes, gardez hors de portée des enfants/des animaux domestiques.

Lisez les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Pour Usage extérieur uniquement

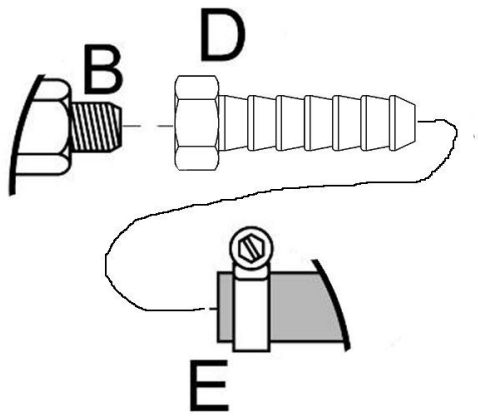
MARQUAGE DES INJECTEURS

Le marquage des injecteurs en diagramme est la taille de jet.

ASSEMBLAGE DU REGULATEUR ET TUYAU:

- Il doit être adapté au gaz utilisé.
- Il doit résister aux pressions mentionnées ci-dessus.
- Doivent supporter les pressions mentionnées ci-dessus.
- Utilisez un régulateur de 30 mbar pour la catégorie de gaz I3B/P(30).

- Utilisez un régulateur de 30 mbar pour le gaz butane inclus dans la catégorie I3+(28-30/37).
- Utilisez un régulateur de 37 mbar pour le gaz propane inclus dans la catégorie I3+(28-30/37).
- Le tuyau ne peut pas dépasser 1,5 mètres de long.
- Le tuyau flexible doit être relié à un adaptateur (selon les pays).
- Utilisez une attache appropriée pour connecter le tuyau à l'adaptateur du barbecue afin de garantir une connexion entre le tuyau et le régulateur.



- Après l'assemblage sûr, ouvrez la bouteille du gaz et vérifiez s'il y a des fuites. Voir la Vérification des Fuites de Gaz. Assurez-vous que cette procédure est effectuée dans un endroit bien aéré et jamais en présence d'une flamme, d'une flammèche ou d'une source de chaleur.
- Ne jamais utiliser une bouteille de gaz rouillée ou bosselée.
- Normalement, il est nécessaire de changer le tuyau de régulateur tous les 4 ans.
- Assurez-vous d'utiliser le tuyau correct adapté aux exigences locales ou contactez votre revendeur local.

INFORMATIONS GENERALES

Emplacement de votre barbecue

- Ce barbecue doit être utilisé uniquement à l'extérieur.
- Ne pas utiliser ce barbecue à l'intérieur de véhicules récréatifs.
- Ne pas obstruer la circulation ou l'air de combustion et de ventilation autour du barbecue.
- UTILISEZ le grill à 90 cm au minimum de tout mur ou de toute surface. Maintenez un espacement de 3 m par rapport aux objets pouvant s'enflammer ou sources d'allumages telles que les flammes pilotes des radiateurs à eau, les appareils électriques sous tension, etc.

VERIFICATION DES FUITES DE GAZ

REMARQUE: Ne jamais détecter les fuites avec une flamme.

Si vous sentez du gaz, ne tentez pas d'allumer le barbecue, fermez la valve du réservoir de gaz, et éteignez les flammes.

Vérifiez les fuites de gaz avant la première utilisation, et au début de chaque nouvelle saison (ou, chaque fois au remplacement du réservoir de gaz).

1. Faites une solution de savon avec une dose de détergent liquide et une dose d'eau.
2. Tournez le(s) bouton(s) de contrôle du brûleur en position «ARRET», puis ouvrez le gaz.
3. Appliquez la solution de savon à toutes les connexions de gaz. La solution de savon écumera si les connexions ne sont pas correctement scellées. Effectuez le serrage ou la réparation si nécessaire.

4. Si vous détectez une fuite de gaz que vous ne pouvez pas réparer, fermez la valve du réservoir de gaz, détachez le tuyau et demandez des conseils à votre revendeur ou fournisseur du barbecue.

CARACTERISTIQUES DES FLAMMES

Vérifiez que les flammes des brûleurs correspondent bien aux caractéristiques. Les flammes des brûleurs doivent être bleues et stables, les pointes ne doivent pas être jaunes, sans bruit ou hauteur excessifs. Il convient de respecter la procédure ci-après pour régler les flammes :

1. Positionnez les commandes ainsi que les robinets des cylindres de propane liquide sur « Fermé ».
2. Laissez le grill et les brûleurs refroidir.
3. Lorsque la flamme est jaune (insuffisance d'air), tournez la commande dans le sens anti horaire.
4. Lorsque la flamme est instable (excès d'air), tournez la commande dans le sens horaire.
5. Si ces réglages ne permettent pas de corriger le problème, contactez notre service client.

SECURITE LIEE AUX BOUTEILLES DE GAZ

- Fermez toujours le robinet de la bouteille de gaz après chaque utilisation.
- Si vous entreposez le barbecue en intérieur, déconnecte la bouteille de gaz et entreposez-la en extérieur.
- Maintenez la bouteille de gaz en position debout
- N'exposez pas la bouteille de gaz à une chaleur excessive.
- Remplacez la bouteille de gaz à l'écart de toute source de flammes nues, d'étincelles et de chaleur.
- Tout cylindre de propane liquide fendu ou rouillé peut créer des risques et doit être vérifié par votre fournisseur.
- N'utilisez jamais un cylindre dont le robinet est endommagé. Les cylindres de propane liquide doivent être fabriqués et marqués conformément aux règlements liés à l'utilisation de cylindres de propane ou de butane liquide au sein de l'Union européenne.
- Le rangement d'un appareil de cuisson à gaz extérieur à l'intérieur est seulement autorisé lorsque le cylindre est déconnecté et désassemblé de l'appareil de cuisson. Le cylindre doit être rangé dans un endroit aéré. Le cylindre doit être muni d'un collier permettant de protéger le robinet.
- Ôtez le couvercle en plastique du robinet du cylindre de propane liquide. Assurez-vous que les tuyaux d'alimentation en gaz n'entrent jamais en contact avec le bac à graisse ou le foyer du grill lorsque le cylindre de propane liquide est installé sur le plateau inférieur.

BUTANE OU PROPANE OU MELANGES DU GAZ LPG

Il existe trois différents types de gaz qui peuvent être utilisés sur votre barbecue au gaz. Il est important que vous utilisiez le régulateur correct pour les types de gaz que vous achetez.

Les tailles du réservoir de gaz jusqu'à 10 kg. sont recommandées:

MAINTENANCE

RETOUR DE FLAMME

- Coupez le gaz à la source et tournez le(s) bouton(s) de contrôle du brûleur en position «ARRET». Attendez jusqu'à ce que le barbecue se refroidisse, puis nettoyez les tubes et les ports du brûleur.

NETTOYAGE DES PLAQUES DE GRIL

- Fermez la valve de la bouteille du gaz.
- Laissez refroidir les plaques de gril avant de les laver dans une solution savonneuse tiède. Utilisez un chiffon humide pour le plat, un tampon à récurer en nylon ou une brosse métallique en laiton.

NETTOYAGE DU DIFFUSEUR DE CHALEUR

- Lavez de temps en temps le diffuseur de chaleur dans une solution savonneuse tiède. Utilisez une brosse métallique en laiton pour enlever des résidus de cuisson grumeleux si nécessaire. Séchez complètement avant de remettre dans le BBQ.

NETTOYAGE DU PLATEAU A GRAISSE

- Laissez refroidir le contenu avant la vidange et le lavage avec un détergent liquide.

STOCKAGE DE L'APPAREIL

Si l'appareil est stocké à l'intérieur, assurez-vous qu'il est refroidi. Le stockage de l'appareil à l'intérieur n'est possible que si la bouteille est détachée et retirée de l'appareil, et stockée à l'extérieur dans un endroit bien aéré, hors de la portée des enfants. Lorsque l'appareil n'est pas destiné à être utilisé pour une longue période de temps, il doit être stocké dans son emballage d'origine et dans un endroit sec sans poussière.

NETTOYAGE ANNUEL DU BARBECUE

Le nettoyage du grill et de la plaque chaude après chaque usage permet un usage immédiat. Nettoyez l'ensemble du barbecue une fois par an.

INTERIEUR

- Tournez le bouton de contrôle du brûleur en position «ARRET», fermez la valve de la bouteille du gaz et coupez l'alimentation en gaz.
- Détachez l'ensemble du tuyau/régulateur du barbecue.
- Enlevez et nettoyez les plaques de cuisson, les diffuseurs de chaleur et les brûleurs.
- Couvrez les orifices de la valve de gaz avec une feuille d'aluminium.
- Brossez l'intérieur et le fond du barbecue avec une brosse métallique en laiton. Lavez avec une solution du savon doux (de soude) et de l'eau tiède. Rincez abondamment et séchez.
- Retirez la feuille d'aluminium des orifices et contrôlez l'obstruction.
- Nettoyez les ports bouchés avec un trombone. Ne jamais utiliser un cure-dents en bois. Il risque de rompre et de boucher le port.
- Vérifiez l'électrode de flammèche, et l'ajustez si nécessaire.
- Remplacez les brûleurs et d'autres composants.
- Rebranchez le tuyau de gaz et testez l'allumage.
- Des soins et l'entretien appropriés maintiendront votre barbecue en excellente condition et prolongeront sa durée de vie.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec.

ACIER INOXYDABLE

- Ce barbecue est fabriqué de l'acier qui est revêtu partiellement de texture et partiellement de porcelaine. Il existe de nombreux nettoyeurs d'acier. Utilisez toujours de préférence le produit de nettoyage le plus doux.
- Pour retoucher les rayures notables sur l'acier inoxydable, polissez très légèrement avec le papier-émeri de grain de polissage sec et extra-fin dans le sens du grain.
- Des taches de graisse peuvent s'accumuler et se solidifier sur la surface de l'acier inoxydable, causant l'apparition de la rouille. Pour l'enlever, utilisez un tampon abrasif avec un nettoyant en acier inoxydable.

- **VERIFICATION DU SYSTEME DE FONCTIONNEMENT ET D'ALLUMAGE DU BRULEUR**

Toujours ouvrir le capot avant l'allumage.

1. Avec les boutons de contrôle du brûleur (A) en position «ARRET», ouvrez la valve de la bouteille de gaz.
2. Au premier assemblage, les conduites de gaz et les brûleurs seront remplis de plein air. Les conduites doivent être remplies de gaz. Plusieurs tentatives seront nécessaires avant que les conduites soient remplies du gaz.
3. Poussez et tournez le bouton de contrôle en position «HAUT» et en même temps poussez le bouton d'allumage électronique (B). Relâchez le bouton après l'allumage du brûleur.
4. Si le brûleur ne s'allume pas, fermez la valve et répétez l'étape 3, jusqu'à 2 ou 3 fois.
5. Si le brûleur ne s'allume pas après l'étape 4, COUPEZ LE GAZ et attendez 5 minutes avant de réessayer ou de l'allumer par allumette.
6. REMARQUE: Assurez-vous que d'autres boutons de contrôle du brûleur sont en position «ARRET» chaque fois que vous effectuez le contrôle.
7. Si les brûleurs n'arrivent pas à s'allumer, coupez l'alimentation en gaz à la source. Inspectez les obstructions.

PREMIER USAGE / USAGE APRES DE LONGUES PERIODES - DEBUT DE LA SAISON

- Lisez attentivement les instructions de Sécurité, Allumage et Manipulation.
- Inspectez toute obstruction des orifices de la valve de gaz, des tubes du brûleur et des trous du brûleur.
- Vérifiez si le tube du brûleur est bien situé au-dessus de l'orifice de la valve.
- Vérifiez si la bouteille est remplie.
- Inspectez les fuites de gaz en utilisant la solution d'eau savonneuse.
- Mettez les boutons de contrôle du brûleur en position «ARRET» et connectez l'alimentation en gaz.
- Ouvrez le capot avant l'allumage.

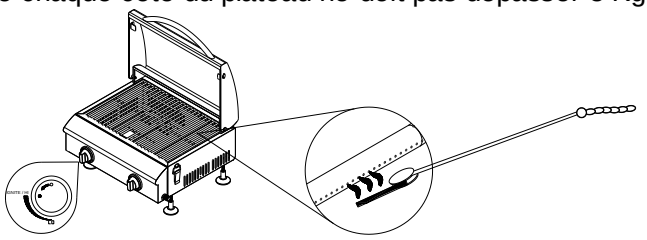
POUR ALLUMER LE GRIL PAR ALLUMETTE:

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives alors le brûleur peut être allumé par allumette.

Si vous avez essayé d'allumer le brûleur avec une allumette, attendez 5 minutes pour que tous les gaz accumulés se dissipent. Gardez votre visage et les mains le plus loin du gril que possible. Insérez la tige du prolongateur d'allumette ou un briquet à travers les grilles de cuisson jusqu'au brûleur. Appuyez sur le bouton de contrôle et tournez vers la gauche en position «HAUT», continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Le brûleur doit s'allumer immédiatement.

Si le brûleur ne s'allume pas en 4 secondes, tournez le bouton en position «ARRET», attendez 5 minutes avant le réessayage.

- Utilisez la casserole ou la poêle de diamètre entre 120 mm et 200 mm. Des plus grandes casseroles peuvent causer la décoloration de la finition de surface.
- La charge recommandée de chaque côté du plateau ne doit pas dépasser 5 Kg



PROCEDURE DU BRULAGE

Avant la cuisson sur votre barbecue pour la première fois, brûlez toute huile résiduelle ou les matières étrangères de grill/plaque/casserole.

- Avec le capot complètement ouvert, faites fonctionner les brûleurs en position «HAUT» pendant environ 10-15 minutes.
- Eteignez les brûleurs et laissez refroidir, puis lavez-les avec une solution savonneuse et le balai-brosse. Essuyez avec un chiffon.

CUISSON AVEC LE CAPOT FERME

IMPORTANT: Ne jamais faire fonctionner tous les brûleurs en position «HAUT» lorsque le capot est fermé.

- N'utilisez que des brûleurs illustrés dans le diagramme lors de la cuisson avec le capot fermé.
- Mettez le diffuseur de chaleur, la plaque du gril ou la casserole de cuisson sur les brûleurs centraux.
  Fermez le capot et réglez les brûleurs en position «BAS».
- Toujours ouvrir le capot avant l'allumage.
- Vérifiez de temps en temps la progression de la cuisson.

SI LE BARBECUE NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT

- Ne pas fumer lors du contrôle!
- Coupez le gaz à la source, tournez le bouton de contrôle du brûleur en position «ARRET».
- Attendez cinq minutes avant de réessayer.
- Vérifiez l'alimentation en gaz/les connexions.
- Répétez le procédure d'allumage et, si le barbecue toujours ne fonctionne pas correctement, COUPEZ LE GAZ A LA SOURCE, TOURNEZ LES BOUTONS DE CONTROLE DU BRULEUR EN POSITION «ARRET». Laissez refroidir le barbecue et vérifiez les points suivants:

  a) Désalignement de tube(s) du brûleur sur orifice(s).

  CORRECTION: Repositionnez le tube du brûleur à s'adapter correctement à l'orifice.

  b) Obstruction de conduite de gaz.

  CORRECTION: Enlevez le tuyau du barbecue.

  Ouvrez l'alimentation en gaz pendant une seconde pour effacer toute obstruction du tuyau. Coupez le gaz à la source et reconnectez le tuyau au barbecue.

  c) Orifice bouché

  CORRECTION: Enlevez des éléments desserrés de l'intérieur du barbecue. Enlevez les brûleurs en tirant l'épingle de la goupille du «pied» du brûleur à l'aide d'un tournevis ou des pinces plates longues. Levez chaque brûleur de l'orifice de la valve de gaz, nettoyez toute obstruction avec un fil

fin.

Réinstallez les brûleurs sur les orifices et placez le «pied» de chaque brûleur dans le support au bas du barbecue. Remplacez les goupilles fendues. Remplacez des composants de cuisson.

d) Désalignement de l'inflammateur du brûleur

CORRECTION: Le point de l'électrode doit pointer vers la boîte du gaz. L'écart entre l'électrode de flammèche et le point de la boîte du gaz doit être de 3-5 mm. Ajustez si nécessaire en pliant soigneusement le point.

Si le ré-allumage est nécessaire alors que le barbecue est encore chaud, attendez au moins de cinq minutes avant de recommencer l'allumage. (Cela permet le gaz accumulé de se dissiper).

Si tous contrôles et toutes corrections ont été effectués et le barbecue toujours ne fonctionne pas correctement, consultez votre revendeur du barbecue ou la personne responsable du service d'appareil du gaz.

ADRESSE DU FABRICANT

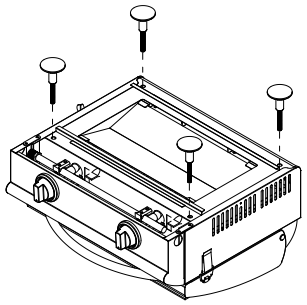
Duro Corporation
Oceanic Industry Park, Sha Gang Highway, Gang Kou Town, Zhongshan City, Guang Dong, China.
sav@duro-global.com

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

1. Installation des 4 pieds réglables

Modifiez délicatement le foyer puis tournez les pieds dans le sens horaire tel qu'indiqué sur le schéma 1.

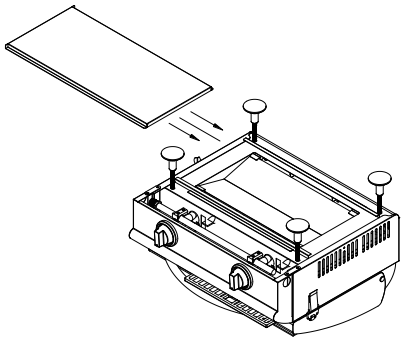
Schéma 1



2. **Installation du bac à graisse**

Installez le bac à graisse sur le grill en faisant glisser celui-ci depuis la partie inférieure du grill, tel qu'indiqué sur le schéma 2.

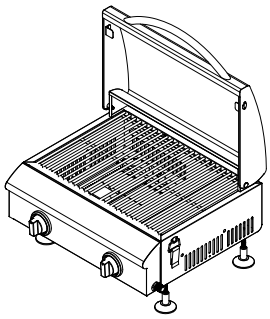
Schéma 2



2. Positionnement des répartiteurs de flamme et des grilles de cuisson

Les répartiteurs de flamme et les grilles de cuisson sont situés dans le foyer.Veuillez vérifier leur emplacement d'installation puis assurez-vous que les répartiteurs de flamme sont centrés sur les brûleurs, tel qu'indiqué sur le schéma 3.

Schéma 3



Votre barbecue est désormais assemblé.

Remarque : Afin de permettre l'aération de celui-ci, maintenez le cylindre à un angle de 90° (debout).

4**. Installation du cylindre**

a).Le robinet du cylindre doit être « Fermé ».
Si ce n'est pas le cas, tournez le robinet dans le sens horaire jusqu'à la butée.

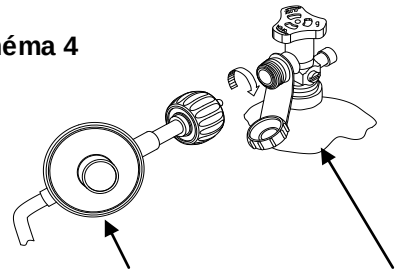
b).Assurez-vous que le robinet du cylindre est conforme aux normes de sécurité locales.

c). Assurez-vous que les robinets du brûleur sont « Fermés ».

d).Vérifiez l'état des connecteurs du robinet, des tuyaux et du régulateur. Retirez les résidus de saleté et vérifiez l'état du tuyau.

e). Lors de la connexion du régulateur au robinet, utilisez une main

Schéma 4



Régulateur **Cylindre**

pour tourner l'écrou dans le sens horaire jusqu'à la butée. Utiliser une clé peut endommager l'écrou d'accouplement rapide et créer des risques.

f). Ouvrez entièrement le robinet du cylindre en tournant celui-ci dans le sens anti horaire.

g). Avant de soulever le grill, utilisez une solution d'eau savonneuse pour vérifier toute présence de fuites.

h). En cas de présence d'une fuite, fermez le robinet du cylindre puis cessez toute utilisation du grill jusqu'à sa réparation par votre revendeur local.

Remarque: Afin de permettre l'aération de celui-ci, maintenez le cylindre à un angle de 90° (debout).

RACCORDEMENT D'UNE BOUTEILLE DE GAZ

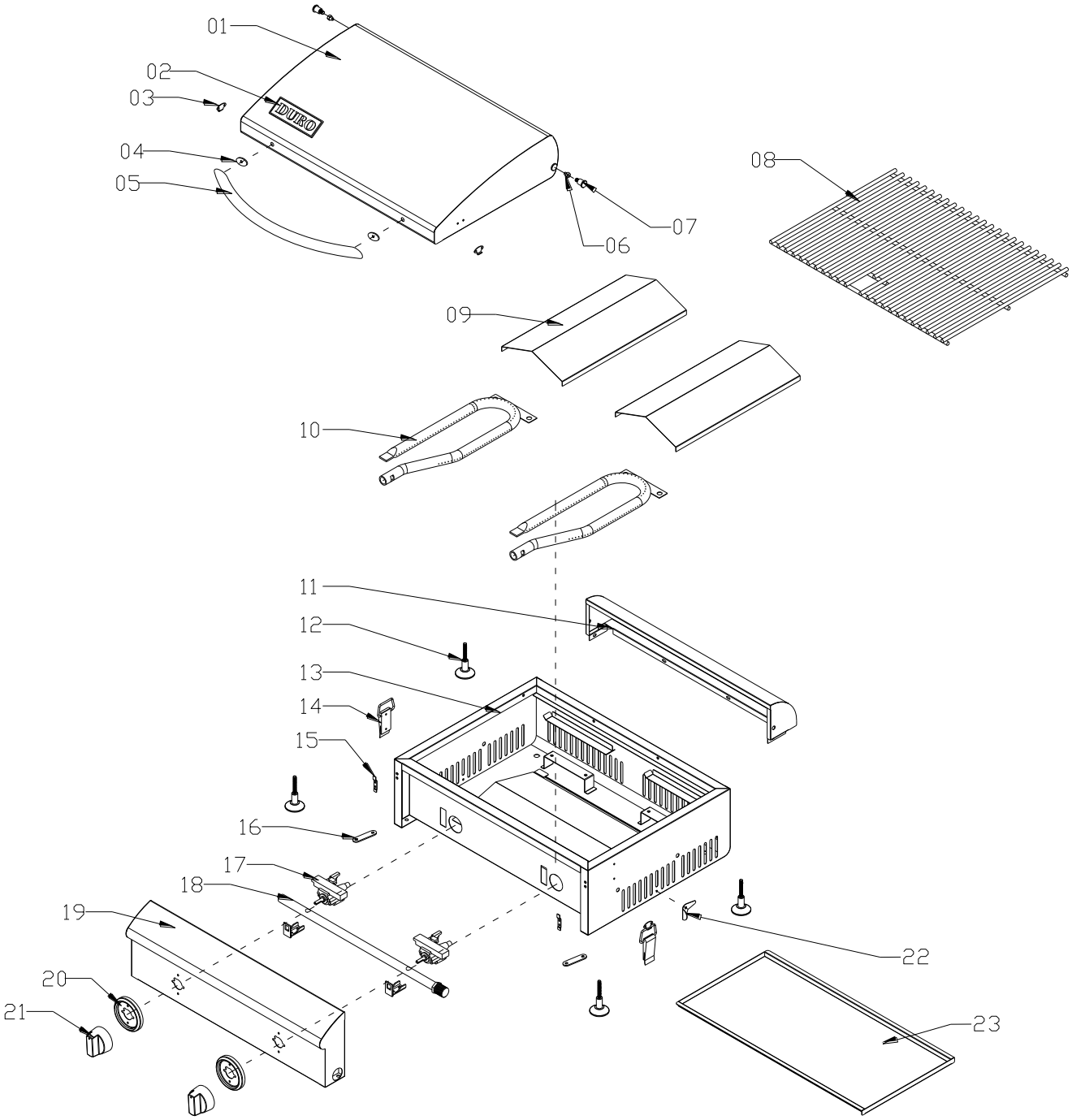
Utilisez seulement un régulateur de pression et un tuyau adaptés au grill. Obtenez un régulateur ou tuyau de remplacement approuvé par le fabricant du grill.

Ce grill est conçu pour fonctionner avec du gaz propane, butane ou GPL. N'utilisez pas de bouteilles de gaz naturel.

Consommation totale de gaz (par heure) lorsque toutes les commandes des brûleurs sont positionnées sur « Hl » :

Brûleurs principaux	5,8 kW (422 g/h)
Total	5,8 kW (422 g/h)

Vue explosée du modèle 820-0015



Liste des pièces du modèle 820-0015

N°	Description de la pièce	QTE	N°	Description de la pièce	QTE
01	Couvercle principal	1	16	Support du panneau de commandes	2
02	Logo	1	17	Robinet de gaz principal	2
03	Verrouillage	2	18	Collecteur principal	1
04	Espaceurs d'isolation de la poignée du couvercle principal	2	19	Panneau de commande principal	1
05	Poignée du couvercle principal	1	20	Lunette	2
06	Boulon de la charnière du couvercle principal	2	21	Commande de réglage	2
07	Capuchon pour écrou	2	22	Couvercle du bac à graisse	1
08	Grille de cuisson	1	23	Bac à graisse	1
09	Répartiteur de flamme	2		Kit d'assemblage	1
10	Brûleur principal en forme de « U »	2		Mode d'emploi	1
11	Ecran arrière	1			
12	Pied réglable	4			
13	Foyer principal	1			
14	Loquet de verrouillage du couvercle principal	2			
15	Panneau de commandes du support de la cuve	2			

Déclaration de conformité CE

Nous :
ADEO SERVICES
Rue Chanzy - LEZENNES
59712 LILLE CEDEX 9
FRANCE

Déclarons que le produit décrit ci-dessous :

BARBECUE-GRILL, N° DE MODELE : 820-0015, 2B.

Satisfait aux exigences des directives du conseil :

90/396/CEE + 93/68/CEE sur les appareils à gaz (TAG) et celle sur les articles liés au contact avec des aliments (règlement CE n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004).

Conformément à la norme EN :

EN 498:1997

Signataire : Directeur des achats internationaux

Date : 06/10/2010 Bruno POTTIE